



101

H. XIII. II.

Liber
Novo Tacin.
937/II.

Henrici Nicolai.

1. Disputatio de Potentia in rebus.
2. Diss. de Synonymo et Paronymo.
3. Gymnasium Logicum.
4. Tractatus de Pace edit. 1641.
5. Gerethlia five Natalitia ed. 1642.
6. Descriptio Colloquii inter Valerianum Magnum, Capuccinum
et Henricum Nicolai.
7. Erklärung des Christl. Catech. IV. 4. Secunda editio.
8. Anatomie Parisienne imprimis Jesuitici.
9. Natursaal Welcher Kundt zu Luz der Lutz. Logia quibus Henrici
Nicolai gesaltem.

DE PANE

Exercitatio VI. Ultima.

De Panis fermentati divisionibus.

THESIS XLII.

SECTIONIS POSTERIORIS.

PANIS Fermentatus in genere visus est. Videndus restat in speciebus suis & partibus. Ex speciebus panis fermentatus est vel secundarius vel primarius. Secundarius, qui ex viliori materia & in viliorum usus paratur. Ut ex secali, hordeo, furfuribus, aceribus. Unde secalinus, hordeaceus, furfuraceus, acerosus dicitur. Roggen / Gersten / Kleyen / Spreyen Brode. Suetonius in Aug. §. 76. Secundarium panem & pisciculos minutos, & caseum bubulum, maximè appetebat. Nonnunquam ater, vilis, cibarius & sordidus vocatur, quòd in cibum servis daretur, nec delicatus esset. Cic. 4. Tusc. §. 97. Ptolomeo Ægyptum peragrante comitibus non consecutus, cum cibarius in casa panis datus esset, nihil visum est illo pane iucundius. Ita & cibarium oleum pro vili parvi pretij dixit Plinius l. 12. Et cibarius panis sordidus, à quo furfur excretum non est, quem Græci αὐλὸν πορὶν vocant. Vini etiam cibarium pro ignobili sumunt. De pane atro sect. I th. 39. dictum. Secalinus est panis fermentatus communis, ex secali paratus. Secale est frugis genus ad panem viliozem concinnandum utile. Roggen. Dicitur & farrago, Gallis seola. Plinius l. 18. c. 16. Id quod secale ac farrago appellatur, occari tantum desiderat. Secale Taurini sub Alpibus Asiam vocarunt, (Plinij tempore sic vocarunt, non hodierno, ut vult Ruellius; nam sel concisa voce, & producta vocali hodie vocat, ut Scalig. ex. 292. sect. 1. testatur.) Deterrimum, & tantum ad arcendam famem

R

utile:

uile: fecunda, sed gracili stipula; nigritia trista, sed pondere
 precipuum: admiscetur huic far, ut mitiget amaritudinem ejus.
 Et tamen sit quoq; ingratissimum ventri est. Nasceatur quali-
 cunq; solo cum centesimo grano, ipsumq; pro latamine est. Car-
 dan⁹ eandem frugem sitiginem & secale habet. Falsum hoc esse
 contra eum ostendit Scalig. c. l. Quantum a sitigine secale distet,
 tribus potissimum rationibus apparebit. Et soli naturâ, pondere,
 colore. Addit Plinij locum allegatum. Secalinus panis primo
 cibo sumptus ad alvum emolliendam prodest. Sed ater & ponde-
 rosus est, qui mandendo lentorem dentibus ministrat, stomacho
 gravitatem adferat; otiosis nec valido exercitio viventibus dis-
 ficillimè, conficitur; obstructions viscerum parit, calculos gi-
 gnit, succi crassi, lenti & melancholici existit, & non laboranti-
 bus nocentissimus est. Multi tamen secalinis panib. victi-
 tantes & saluberrimè & diutius vivunt, quia à teneris ijs as-
 suecunt. Quibusdam locis ampliore magnitudine instar casei
 fiunt; & in multos menses servantur. Ut Placentinis, Lugdu-
 nensib. Forensib. Allobrogibus, Arvernù, Boys, Westphalis.
 Rusticis maxima in parte Galliarum in usu frequentissimi sunt
 panes Secalini. Quidam in siti pro portione aquam sumunt, in
 quâ panis secalinus maduerit: gratiusq; putant, si frequenter a-
 quâ transvasetur, acidum n. & non in suavem saporem biben-
 tibus representes. Sub Friderico Misnia Marchione Magistro
 Prutenico Brandenburgi in Borussia secale à prefectis satum cum
 adolevisset, maximam partem in allium degeneravit, cujus capi-
 ta quadam pro miraculo Marchioni in Misniam sunt missa. Hen-
 neber. in Chron Pruten. p. 35.

43. Panis hordeaceus est panis fermentatus communis, ex
 hordeo ut materiâ paratur. Vetusissimus asitatus fuit, ut par-
 tim ex sacris 2. Reg. 4. v. 42. Joh. 6. v. 9. partim ex profanis
 pates. V. sect. 1. ch. 14. Egyptij cyllastim vocârunt, ut ex Nican-

dro Thyatireno Athenæus narrat lib. 3. c. 16. Diphilus cum
magis nutrire, meliusq. digeri, ac meliorem omnino cæteris di-
xit, ut idem cap. 18. addit. Hodie tamen cibus hominum com-
manib. plerumq. abdicatur, quadrupedum refectibus idoneus re-
linquitur. Apud Romanos auctoritatem non habuit. Vel bestijs
debatur, vel ignavis militibus ob alimentii tenuitatem. Stre-
nuis ne daretur, cavebatur ob id ipsum. Notante Bruyerino lib.
5. d. cibus c. 7. Galenus Olyrinus ac Typhius friabiliorem dixit,
quia lentioris prorsus est expers. Exiguum alimentum ves-
centib. ministrat, præsertim ex deteriore hordeoparatus. Ex
optimo tamen factus propius ad triticeum in nutriendo accedit,
quanto remotius recedit, qui ex improbo, laxo, rugoso, ex succo
& levi fitus. Hic penè furfuraceo similis, & citò deijctur. Ma-
gis refrigerat, humectat, ac detergit, quàm triticeus, ut interdum
tritico hordei aliquid admiscere ob usum Medicum non alie-
num sit. Succum enim bonum & quodammodò detergentem
præbet, etsi non validum. Sic etiam pisana ac potentia hordea-
cea ad refrigerandum in Medicis præscribuntur, & nusquam ca-
lescere comperiuntur. Deterrimus panis ex hordeo fit, Cui Achil-
leus nomen factum, ex Athenæo Mercurialis l. 4. var. lect. c.
18. observat. Quidam pane hordeaceo viventes morbo pedum
& podagrâ carituros scripserunt, ut refert Brujerin c. l. c. 8. &
l. 6. c. 9. Hoc si verum esset, non foret panificum hordeaceum
in mensis magnatum adeò abjectum, atq. ferè est, in tantâ præ-
sertim podagricorum turbâ. Si res vera est, tenuitati nutri-
menti ex pane hordeaceo adscribendum: quâ tantum superflui
non suppeditatur, ut excrementiij quiddâ ad materiam podagra
magnoperè suppeditare queat. Aristoteles pistores, molitores
& coctores hordeacea tractantes imbecilles & decolores fieri, ac
destillationibus infestari scribit. Ex adverso triticeum tractantes
bono & corpulento corporis habitu esse. se. 21. probl. 24. Ratio

sum potest, quia triticum calidum est, hordeum frigidum. Calere ergo illud bonam corporis constitutionem iuvat, hoc frigore minuit. Et multum nutrit panis triticeus, parum hordeaceus. Non mirum, pistorum triticum saepe edentes succulentioris corporis esse, quam qui hordeaceum. Et hic facile friabilis est, penè ut in pulverem solutus recedas, sic non magnoperè alimentum glutinis defectu supeditat. Alvum autem facilius triticeo subit, quia minus coheret, & sic fluxiones alvi crebriores supeditat, quae de fluxionum voce intellexit Aristoteles. Flatus etiam discutere creditur. Idem Aristoteles l. d. mir. auscult. in Thracia partibus circa Pontum hordeum nasci ait, nalli animanti, quàm homini, edibile. Caetera animalia ne stercora quidem hominum hordeo isto vespentiū attingere, ut qua devorata certum ipsis interitum conciliens.

44. Panis fursuraceus est panis fermentatus sordidus, ex fursuribus meru aut farina mistis ut materiā paratus. Gracis αὐτόματος & στυκώσιος, Galeno πύσιος est dictus. Gellius fursureum vocat l. II. N. A. c. 7. Ciceroni cibarium dictum putat Moreau in Salernitanos com. p. 228. de quo t. 42. dictum. Postremus sordidorum panum hic est, aser, & quem, nisi urgente inopiā, edi non videmus. Omnium levissimè alit, quia farina glutinosa, in qua vis nutriens consistit, nihil aut parum habet, quae deberet in stomacho adunari: sed citissimè solvitur, & per alvum ducitur. Habet enim furfur nonnihil facultatis absterforiae, quā irritatis intestinis velox sit ejus dejectio. Unde Pet. Milon. Archiater Henrici V. Regis Galliae in jemsaculo aeram semper panem sumpsit ob lubricandam alvum, notante Moreau in Salernitan. p. 262. Sacrum parit melancholicum, & nutrimenti parum, ac noxium. Ex Lithuania & Polonia austriacorum panis nigerrimus, crassissim⁹ & ingratisim⁹ ex se calis, hordeo, unā cum fursuribus polline confusus constat. Fursuribus

ribus c.
quomod
pistores
dam fur
cibum a
Mazam
sic & al
in prov
ficiunt
ex parte
autopyr
cant. un
guntur,
cibus c.
acere fa
res inter
sui ex
panis qu
quod hoc
ac festuc
res rutil
dicitur,
panes su
nā, come
coqui sol
dicitur,
Romae e
componi
acerem
Can. f. 6
ad annos

ribus cibandi in viles & melioribus cibis indignos dicitur, quomodo sues fursuribus alimus. Plau. in Capt. a. 4. l. 2. Tum pistores scrophipasci, qui alunt fursure sues. Ita ministris quidam fursuraceos panes apponunt, unde per fursuraceam massam cibum alvo redditum innuit Aristophanes, cum in eighm ait: Mazam sine morâ pone pone cātharo. Sic enim ut nascuntur, sic & aluntur canthari, quos aliàs scarabeos dicimus, ut Erasmus in prov. illo notat. Lugdunenses in Galliâ panem quendam conficiunt, qui illu secunda nota, & fursuribus cum polline magnâ ex parte confusis constat, eum appellant ephemerum. Parum ab autopyro Græcorum recedit. Et fursures idem ephemera vocant, unde Lugdunensium ephemeri. Amplitudine insigni finguntur, & ad libram in pistrinū spectantur. Brujerin. l. 6. d. cibis c. 9. Acerosus panis est panis fermentatus sordidus, ex acere farina misto ut materiâ paratus. Inter acerem & fursures interest, quod hi crassiores, illi leviores & subtiliores frumenti sint excrementa. In Commentarijs decurionum Parisiensium panis quoddam genus armatum vocari Brujerin. c. l. tradit, quod hoc acerosum non absurdè disputat, quia paleas, apludas, ac festucas contineat. Apludas autem frumenti fursures Veteres rusticos dixisse Gellius c. l. testatur. Nonnullis canicaceus dicitur, à canicâ, quas crassiores fursures vocant. Et hi sordidi panes sunt, quos nemo, nisi vilissimus, aut gravi ingruente annuâ, comedit. In quibusdam familijs ad alendos canes tales panes coqui solent. Augustus secundarios panes maximè appetisse dicitur, Vt Suetoni tradit. Vide §. 42. Unde fieri potuit, ut Romæ etiam frequentiores essent, cum regis ad exemplum orbis componi soleat. In Æthiopiâ sub dititione Abyssinorum Principis acerem setulinum tanta magnitudinis tradit Majolus p. 1. dier. Can. f. 62. ut recte aditum inde tegere queant, eaq; argumenta ad annos 80. & 90 durare comperium sit. De miliaceo, pilaceo,

avespaceo, castaneaceo pane t. 13. 14. inter improprios addum.

45. Fuit Panis fermentatus secundarius. Primarius est, qui ex meliore materia & in lautiorum usu paratur. Vt triticeus, siligineus, simlagineus, alicarius. Triticeus est panis primarius, ex tritico, ut materia paratus. Tritici voce generaliter interdum omne frumentum ex spiciis tritum ac trituratione repurgatum intelligitur. Vt l. 45. Digestor. t. 1. l. 94. & Codicis l. 4. t. 32. leg. 16. patet. Hic specialius pro praestantissima frumenti specie sumitur, unde panis confici solet. Differentias sortitur varias. Vt ex loco, in quo nascitur, dicitur Africum, Ponticum, Assyrium, Thracium, Siculum, Italicum. Ex modo proveniendi aliud serum, aliud praecox, aliud amplum, aliud setanum vocatur. Columella l. 2. c. 6. tres ejus species recenset: Robus, quasi robcum, quod veteres dicebant pro rubeo, quod pondere & nitore rubeo praeferret: Siliginem, quae mellior, leniore medulla, laxior & candidior: Et trimestre seu setanum, trimenon & hornotinum, quod vere satum aestate nascatur. Galli Martium vocant, quod Martio mense feratur. Plautus de setanio, Trucul. a. 5. Non n. possunt militares pueri setanio educier. Sed quid ibi setanum, varie disquirunt Philologi. V. Taubman, in h. l. Fortasse vult meretricis, Non posse unare, quamvis grata, praecox, utilis, qualis setanum in tritico, militarem puerum educari: Sed longè pluribus esse opus, cibis, vino, igne, carbonibus, fascijs, cunis, oleo, farina, quae ibi recenset. Et minam à milite oblatam parum nimis ad multa comparanda ait, unde miles adhuc unam additurum promittit. Alia differentia tritici ex viribus, formâ, circumstantijs, sumuntur, & apud rei frumentariae scriptores excutuntur. Optimum illud censetur, quod durum, densum, grave, lucidum, flavum ac subvutitum, quod tritum multum farinae reddit. Hoc enim valde naturae potest. Delicatusimum Italia habet, Cui nullum candore

candore & pondere se comparaturum Plinius asseverat l. 18. c. 7. Unde quidam Scriptores vini ac frugum dulcedine ellectos Gallos Alpes superavisse, & in Italiam se effudisse, tradiderunt. Vt Livius l. 5. dec. 1. c. 33. Plotarchus in Camillo. Plinius l. 12. N. H. c. 1. Sed ex famâ hæc tradunt Authores, non ex liquidâ veritate. Unde, ajunt, fama est, fertur, ferè addunt. De quo pluribus disceptantem videris Magium l. 3. miscel. c. 12. Ad Æthnam Sicilia mortem obscurum quoddam antrum esse tradit Aristoteles l. d. mir. auscult. quò Proserpinam Pluto rapuisse feratur. Ibi triticum reperiri, nec domestico, nec importato simile, sed peculiari proprietate insignis, quo argumento primum omnium illic triticum conspectum esse incolæ contendunt, ac pròinde Cererem ut apud se natam, sibi vendicent. Sopater Ereribriam Eubæa civitatem λευκάλησος seu candidâ insignem farinâ dixit, quòd maza candore præstantissima proferrentur. Archestratus, colore quodam Poëtico Lesbou atheriâ niue candidiorem farinam ferre scripsit. Sig. farinâ vescantur Dij. ad commendam illuc ire Mercurium. Cæteram farinam præ illâ velut viva, in velut acinos videri. Cælius Rhodig. l. 9. A. L. c. 12.

46 Panis triticeus convenientissimus est nobis, plusq. nutrimenti suppeditat, quàm ullus alius, hordeaceus, secalinus, aut fursuraceus, si cætera pariter se habeant. Cujus rationem assignat Aristoteles l. 21. probl. q. 2. Quòd moderatam visciditatem habeat, cujus beneficio Corpori facile agglutinetur & consolidetur, Cum hordeum magis sit friabile & dissolubile. Quæ autem facile conterantur, alimentum tam firmum & durabile non suppeditant, ac quæ coherant. Deinde calor, qui in tritico est, proportionem temperamento humano respondet: & si intensior videatur esse, aqua additione largaq. sub. et sic caluitur, ut minuatur. Sic minutæ remanens familiaris nobis m.

aug. evadit. & placida caloris qualitas velut ad lucrum usus non
 stri accedit, cujus ope caloris nativi opera adjuta promoven-
 tur. Glutinofitas etiam nimia tritici aqua liquiditate quasi castiga-
 ta diluitur, fermento emendatur, ut residua lentofitas alimentis
 durabilitatem suggerere queat. Vnde ex tritice congruo usu
 deperdita substantia justissima & qualitate & quantitate per
 totum plena instauratio accedit, & calor ex temperato usu ex-
 surgens vite longè magis commodabit, quàm si tantundem fri-
 goris invehat. Succis & sanguinis alibilis tantam bonitatem pro-
 ducit, ut non solum per se optimum nutrimentum suppeditet: sed
 & velut aliorum condimentum vitia ciborum emendet, virtutes
 juvet, ac digeri faciat; ut meritò de eo dictum: Cum pane fu-
 tura omnia salubria. Hordeum ex adverso rigidum, frigidum,
 dissolutius, adeoq. minus nutrimenti suppeditat. Medicinas ex
 tritico Plinius persequitur l. 22. c. 25. Candidus panis agris a-
 quà calidà frigidàvè madefactus levisissimum cibum prabet.
 Qui parentes liberos arguti ingenij & intellectus generare in-
 tendunt, tali pane uti debere, tradit Aesculapius Major in Seru-
 tin: ingeniorum, c. 22. p. 671. Qui albus & ex flore farine
 confectus, ac cum sale pistus sit. Frigidum eum & siccum esse,
 partesq. admodum delicatas ac subtiles habere. Atrum hamidi-
 orem esse, partesq. crassiores habere, & intellectui interitum cau-
 sare. Saleem autem inter mineralia optimum intellectum sub-
 ministrare, frigidus enim & maxime siccus est. Vnde Hera-
 clitus splendorem siccum animum sapientissimum dixit, Et sa-
 lem sapientie accipere vulgò dicimus. Scriptura etiam sale pru-
 dentiam & sapientiam vocat, ut Matt. 5. v. 13. Et in sacrificiis
 omnia sale condita esse voluit, Lev. 2. v. 13. Triticum vel
 frumentum de Hinnich Ezech. 27. v. 17. memoratur. Quod
 Vulgatus frumentum primum reddidit, cum propriè Mianith
 nomen proprium Urbis in Ammonitarum terminis non procul

à Rab-

à Rab-
 Clisim
 ces adu-

47.
 magis
 medulla
 tice? V
 mitatem
 multitud
 & siccis
 rum tem
 Vel qui
 magis a
 uilem c
 l. 44. de
 potest. I
 quàm ca
 lidius nu
 quid vol
 mirabile
 multa sa
 metalla.
 lis, mian
 pane max
 nutriti
 ductum,
 pravè nu
 alvos infl
 ita equas
 Galenus
 dum com

¶ *Rabbath sita sit.* Judic. II. v. 35. Et circa illam triticum sceleratissimum crevisse oportuerit, quod Tyro Iudaei inter alias merces advexerint.

47. *Queritur hic I.* Cur panis candidus & delicatus magis nutrit atro, sordido, furfuraceo? Vel quia candor ex medullâ frumenti purioris est, asror & vilitas ex crustâ & cortice? Vel quia subtilis magis attrahitur ad membra ob conformitatem Naturæ & caloris, quæ in calore consistit; ater autem similisudinem illam non habet, ob furfures & acres, qui frigidi & siccisunt, adeoq; magis à membris viventium refugitur, quorum temperies & universa vita in calido & humido consistit. Vel quia candidus diutius moratur in membris, cum Natura magis avida in ejus, tanquam suavis cujusdam, retentione sit: vilem citò egerit, & furfures liquidius per alvum defluunt.

2. 44. Ideò tam durabile & copiosum nutrimentum dare non potest. Dices: Ater panis est crassioris & solidioris substantiæ, quàm candidus. R. & copiosius nutrit. Sic caro bubula solidius nutrit, quàm pulli, quia solidioris substantiæ. R. Quòd quid solidioris substantiæ, eò copiosius nutrit, sc. si absolute sit nutritibile quid, & cætera sint paria, ut nihil obstat. Alias multa satis solida sunt, quæ tamen minus nutriunt, ut lapides, metalla. Sic panis ater, etsi crassioris substantiæ, quàm subtilis, minus tamen nutrit, quia minus medullæ puræ habet, quæ in pane maxime nutritibilis est.

2. Si ita copiosè salubriterq; nutrit triticum, cur si crudum sumatur, vel in farinam redactum, vel in ptisanam coctum; durum crassumquè est, pravè nutrit, imò plurimum damni vefcentibus infert? Ita alvos inflat, obstipat, & si nimium ingeritur, rumpit corpora. Ita equas tritico pastos sapius insigniter in exercitiis afflixit. Galenus propriâ experientiâ edoctus triticum aquâ & sale coctum comedit, & ingentes ventriculi dolores & concoctionis dif-

ficul.

facultates persensit. Cumq; rusticos eo cibo in annona penuriâ
utentes rogaret, quomodo talis cibus ipsis veniret? flatus ven-
triculi ac dolores se sentire responsum tulit. l. 1. d. alim. faculta-
c. de tritico. Ratio est, quia calidum & glutinosum est triti-
cum. Istis non temperatis aquâ, fermento, & diligenti subagi-
tatione, grave admodum stomacho esse, variaq; noxas inferre,
necessum est.

48. Siligineus est panis primarius ex siligine paratus. Siligo
est purior, mollior, tenuior, ac à surfuribus optimè repurgata
tritici pars, etiam flos tritici dicta. Columella inter secun-
dam tritici speciem eam refert t. 45. Cardanus cum secali con-
fudit, falsò, t. 42. Alij olyram Græcorum fuisse putant, ut Gaza
& Dioscoridu interpretes, alijq;. Et Plinius quidem arincam &
Homero olyram dictam ait. l. 18. c. 10. & l. 22. c. 25. Arinca
autem Gallicè dicitur, quæ Latinus siligo. Alij diversas fuisse
censens. Ita Plinius alicubi distinguere videtur, c. 1. c. 8. Ga-
lenus olyram frequentissimam in Asia fuisse ait, & rusticos pa-
nes ex illâ factos esse, triticum autem in oppida comportavisse.
Vbi à tritico eam distinguit. Et ex olyrà electâ confectos
panes post triticeos præstantissimos asseruit. De qua re latius
disceptantem V. Brujerinu. l. 5. d. cib. c. 4. qui parum hodiè
constare arbitratur, quid sit siligo. Plinius c. 1. c. 8. siliginem
proprie tritici delicias dicendam ait. C. 9. lautissimum ex ea pa-
nem pistinarumq; opera laudatissima vocat. C. 11. Summam
panis laudem siliginis bonitate & cribri tenuitate constare dicit.
Mensis Romanorum summa erat autoritatis, & proceribus ap-
ponebatur siligineus panis. Juvenal. sa. 5. Sed tener & niveus
molliq; siligine factus servatur Domino; dextram cohi-
bere memento. Plinius de hoc aut simili pane l. 19. c. 4. E
frugibus quoq; quoddam alimentum sibi excogitasse luxuriam, ac
medullam tantum earû, superq; pistinarum operibus & calatu-

ris vivere, alio pane procerum, alio vulgi, tot generibus usq; ad infimam plebem descendente annonâ. Galenus purissimum & primum Romæ panem & apud alias gentes, quæ Romano Imperio tenebantur, siligineum dixit. Scaliger totam Italiam novisse siliginem ait, ex quâ factus panis candore omnes antecellat. Esse Græcorum Zeam, Lombardorum Speltam, Carnorum algam. Alicam ex ipsâ apud veteres confectam, ex. 292. f. 1. Amylum ex eâ conficitur, quod alij ex tritico trimestri faciunt, quod præstantissimum in Chio insulâ exiit. Plin. l. 18. c. 7.

49. Panis similagineus est panis primarius ex similagine paratus. Simila vel similago, Græcis σιμιδαλῖς, σιμιγδῖς, à Cere, quæ Syracusis Συρακῶν dicebatur, est farina delicatior flos & delitie farina triticea. Ad varios mensarum usus & otium, & hodie est usurpata. Martialis l. 13. ep. 10. de ea: Nec poteris similæ dotes numerare, nec usus, Pistori toties cum sit & apta coquo. Panes lautissimi, placenta, bellaria multiplicia & jucunda ex eâ parantur. Roma ex tritici Africi, quod summe erat authoritatis, farinâ cribro tenuissimo electissimâ similago à polline secernebatur, ita ut ex polline restate secundariam velut similam elicerent, & crassiorem rursus pollinem à fursuribus laxiore incerniculo secernerent. Optima similago tritici bonitate, mola ascuratione, & cribri tenuitate constat. Galenus, Aelius, Paulus, alijq; Medici similaginem crassi succi & lentæ esse ajunt, sed valide nutrire. Quæ ex eâ conficiuntur pansicia, & placenta, tum crassi succi & validi, tum tardè ventrem subire constat. Galenus ijs, qui victu attenuante opus habent, noxiam esse affirmat. Alij similam, tritici præsertim, bonum nutrimentum præstare, multumq; nutrire ajunt, ut Razes l. 3. ad Manfor. c. 3. Moreau. in Salernit. f. 2. c. 2. In alendo secundas partes tenent panes similaginei, Ex agro Ne-

S 2

apolita-

apolitano ac Campano in Galliam deportatur farina tenuissima, quam semolam vocant, quasi sine molâ factam. Hanc Medici ex jure Gallinacea aut alio agrosantibus in cibos exhibent, & alimentum probum prestare, ac facile in ventre perfici prædicant, notante Brujerino. l. 5. de cib. c. 6.

50. Panis alicarius est panis primarius ex alicâ paratus. Alicâ ab alendo, ut Festo placet, dicta, est tritici vel farris tritico similis species, leniorem, quàm triticum, succum habens. Hordeum & alicam maximè nudam inter frumenta tradit Plin. l. 18. c. 12. Olim panes ex eâ confectos c. 11. tradit, inquit: Durat sua Piceno in inventione panis gratia, ex alicâ materiâ. Eum novem diebus macerant: decimo ad speciem tractâ subigunt ut s. posse succo: postea in furnis ollis inditum, quarum panitur, ibi torrent. Neq. est ex eo cibus, nisi madefacto: quod sit lacte, maximè mulsâ. Ex Zeâ fieri scribit, quam semen appellârit. Triâ ejus genera ex grano tuso fieri, minimum, secundarium, & grandissimum, quod apherema appellatur. Admixtam ei etiam cretam esse, quæ colorem & teneritatem attulerit, & in corpus transjerit. Sed hanc utentibus pestilentem fuisse dubitari non debes, cum sanguini faciendo & concoquendo prorsus sis ineptus. Avaritiâ & imposturâ vendentium inventum, ut id minerale alicæ misceretur. Hi utilitatis magis, quàm salubritatis solent consulere. Vnde ad calcem capitis candorem ei pro cretâ lactis incocti misuram conferre Idem tradit. Hoc sanitati fuerit convenientius. Lib. 22. c. 25. rem Romanam alicam vocat, & non pridem excogitatam: aliâs non prius laudes scripsuros Græcos ait. Nondum Pompeij M. ætate in usu fuisse arbitrat, & ideo vix quidquam de eâ scriptum ab Asclepiadis Scholâ. Apud Athenæum l. 3. c. 15. inter cætera panum genera & alia ry panis est mentio, quem ex Zeâ parari ex Tryphone Alexandrino tradit. Apud eundem c. 18. Philistion Lectus panes similagi-

aeos magis ad robur conferre asserit, quam alicarios; secundo loco hos collocat, tertioq; triticeos. Cor. Celsus l. 2. inter genera frumenti & alicam refert; & elutam imbecillissimis annumerat tradit. Sorbitiones & puliculas ex ea fieri, easq; nutrire, sed imbecilles esse. Alicam cateroquem boni succi esse, & elutam stomacho aptam. Quidam alicam Romanam eandem cum chondro Gracorum fecerunt, alij diversam posuerunt, de quo dicebat Brujerin. l. 5. d. cib. c. 12. Si Chondrus Gracorum alica sit, longe antiquior est, at Plinius tradit loco ante citato. Sed diversam à Chondro Gracorum esse credibilis est. Aliquid hac de re & ap. Mars: Cagnatum l. 3. Var. Lectio: c. 1. legi potest. Palladius l. 7. rei rustic. alicam ex hordeo tradit. Sed fortasse in titulo erratum, & pro alicâ polenta scribendum fuit. Martial. c. l. ep. 6. de alicâ: Nos alicam, multum poterit tibi mittere dives, si tibi noluerit mittere dives, emo. Hæpotiores panum propriè dictorum sunt species, infermentatus & fermentatus, & hic vel primarius, vel secundarius. Reliquas panum rationes, ut milliceos ex milio confectos, paniceos ex panico, fabaceos, ex fabis, pisaceos, ex pis, avenaceos, ex avenâ, radicales, ex radicibus, piscarios, ex piscibus siccatis ut materiâ paratos, supra inter leguminosos & improprios, non frumentaceos, rejecimus. l. 2. §. 13. 14. Avenaceus etsi ex frumento quadam specie paretur: Quia tamen frumentum istud in cibum equis assistat cedit, non hominibus; nisi legis expertis necessitas diversum quid præcipiat; rectè & hic inter inusitados adeoq; improprios panes referri meretur.

51. Hæpotiores panis proprij divisiones Ex alijs accidentalibus conditionib; & requisitu, parandi modis, partibus, quibus constat, varias adhuc sortitur divisiones. Ex conditionibus accidentalibus dividitur panis vel ratione loci, unde vel panis paratus, vel frumentum ejus deferretur, Vt panis Eresius, The-

banus,

banus, Cilicius, Cappadocius, nam Cappadoces optimi panum
Magistri erant: Atticus, nam & huius egregij panes, Cyprius, Et-
jam in Cypro panes egregij, ap. Athenæum l. 3. c. 15. Apud
Francones Tettelbacensis & Gemundanus in delicijs est, ap. Se-
rarium in c. 5. Josue. q. 34. Apud Wetteravicos Hanovien-
sis, quem Italicum vocant. in pretio est. Parisiensibus Gonetianus
panis, Gonetij in pago milliaribus aliquot ab urbe distante coctus,
delicatus habetur ob suavitatem & salubritatem, quam ab alijs
ibi salubrioribus, quam apud Parisenses sunt, obtinere creditur.
Apud nos panem Schoilandicum, qui in suburbio Schoiland,
paratur, pretiosum sapidumq. censemus. Vel ratione modi
coquendi, unde apopyrias, ipnites, escharites, epantbiacus, en-
cryphas, clibanites, & cribranites, quod in clibano coctus sit. O-
ptimum clibanitiam censuerunt Veteres, qui & jucundis rebus &
mollitie ita sit mistus, ut multam habeat ab delicijs ad passum
vinum coactus proportionem, ut Athenæus c. 1. habet. Quidam
clibanitas Veterum furnaceos nostros censent, ipnitas in parvis
& portatilib. furnis excoctos. Sed contrarium ostendit Mercu-
rialis l. 1. V. L. c. 17. quod panes ipnitas s. magni furni coctos
inferiores clibanitis s. parvis testis coctos asserat. Galenus, quod
illi non aquæ intra atq. extra sint cocti, hi contra: quod parvi
furni blandiorem calorem ob eorum tenuitatem acquirant, cu-
jus ratione exactior coctura panis perficitur. Subcineritius, car-
bonarius, qui super carbonibus fit, qualis subcineritius apud At-
ticos, quem Alexandrini Saturno sacrificantes omnibus comede-
re volentibus in templo Saturni apponunt: Panis Speuticus
vel speuticius, ἀπὸ τοῦ πρὸς τὸ πρὸς δὲ τὸ πρὸς, à festinando, quod festinan-
ter paretur, & celeriter perficiatur. Modum istius panis Cai-
rod. re rust. c. 74. tradit. Manus, inquit, mortariumq. bene
lavato, farina in mortarium indito, aquam paulatim addito,
subligat. Ob festinationem non additur massa fermen-

rum, aqua non calefit, post subagitationem nullā morā interjectā
 pasta igni committitur. Talis modi panis fuerit, quem Israelitae
 ex Aegypto educti ex massa azymā, & quam ob festinam egres-
 sum fermentare non licuit, sed infermentatam secum tulerant,
 pararunt. Exod. 12. v. 39. Panis biscoctus, quod binis vicibus
 coquatur, quod siccior minusq; putredini subiectus sit. Dicitur &
 buccellatus, Ammiano Marcellino excoctus. Hodie & nauti-
 cus vocatur, quod Nautis usitatus. Turca ad commeatus navi-
 um maximā copiā cum Epidauri, Naupacti in Eubaeā, & ad si-
 num Thessalonicensem in loco, qui Volo dicitur, conficiunt. Soran-
 zus in Ottoman. c. 46. Olim & milites ea usi. Cur minus pu-
 tredini subiectus sit, s. l. t. 24. vide. Interdum biscoctus aliquis
 ex farinā, saccaro, ovu, coriandro & similib. paratur. V. Quer-
 cetan. p. 3. diæter. c. 9. Sed hic inter improprios referri mere-
 tur. V. ex. 4. t. 13. Vel ratione admistionis, cum quadam pa-
 nibus admiscuntur. Ut butyratus panis, crocatus, saccatus, oza-
 tus, piperatus, caseatus vel casearius, quem pueris commenda-
 vis Socron, ut eo vescerentur, ut Athenæus c. 1. notat: Nastus, stre-
 pitus, staitites, tracta, tyron, laganum, Cnestus, thronus, quo-
 rum mentio ap: eundem c. 1. c. 16. est, & quidam inter placen-
 tas rectius referuntur, de quibus t. 52. De tractā, quod ad pa-
 num genera non pertineat, disceptat Mercurialis c. 1.

52. Vel ratione quantitatis dividitur panis, unde magnus,
 parvus, mediocris, dicitur. Ita Cilicius, Collabus, panis grandis
 magnæq; quantitatis erat. ap. Athenæ. c. 1. Vbi Platonem,
 Comicum in Nocte longā magnos panes & sordidos Cilicios vo-
 care ait, dicentem: Deinde panes venit empturus, non pu-
 ros quidem, sed magnos Cilicios. Ita & panis Doricus,
 quo nutritum Herculem Theocritus Idyll. 31. narra-
 dio, dicens, carnes assæ pro cibo sunt Herculi
 eanistro panis Doricus, qui probè satiaret.

fossorem. Apud Athen. c. 1. talis panis μέγας καὶ στυγερός vocatur, magnus & sordidus, squallidus ac fuscus: Aristophani ἄγρος πειρίας καὶ πέρος & μέγας, solidus & magnus, qui saturare πειρίαν καὶ ἀνδρα φυτόν κάποι, juvenili robore virum & validum fossorem queat. Quidam de Dorico pane nihil vel apud Athenæum, vel Pollucem, vel Neapolitanum reperiri queruntur. V. Hartung. d. i. c. 6. memor. ap: Gruter. T. 2. th. Crit: p. 647. Expressa mentio est ejus apud Theocritum: Apud ceteros fortè involuta, & sub descriptione aliquâ. Vocatur a. Doricus Theocrito, Vel quòd Dorez alloquendo vulgarem panem notare vellet, quo usitatè illi utebantur: Vel habito respectu ad Musicam Doricam, cujus modum ἀνδρῶν καὶ μεγαλοπρεπῆς, virilem, severum, ac vehementem fuisse, strenuitatem, magnificentiam, & vixisse quid pra se tulisse Athenæus l. 14. c. 10. testatur, innuere Theocritus voluit, severè ac viriliter nutrimum Herculem, non molliter & delicatè. Apud Westphalos adhuc hodiè panes atros & ingentes in usu quotidiano habent, quos fumo ac vetustate durant, ut famelico ventri solidius alimentum subministrant. Lipsius C. 2. ep. 15. de illis: Buccellas aliquot panis frango. Atq; utinam panis! Sed reverà, si colorem, si pondus, si totam faciem vidiasses, pejerasses de pane. Atter ille, gravis, acidus, & formatus in massam quaternos aut qui nos penè pedes longam, quam ego nec elevassem. Domannus in vindic. c. Lipsium hac castigaturus colorem subnigrum & flavescens in pane suo agnoscat, quantitatem Lipsij penitus simè negat. Rinos pedes longum esse: ternos pluresq; ab uno gestari posse. Quaternum quinum vè pedum panem per Westphaliam visum esse, ternum pedum mendacium vocat. Fidenter satis ab utraq; parte. Non credo, ullum eorum rusticorum panum omnium quantitatem aut vidiisse, aut explorasse. Et Lipsius cum emolitione ait, penè: Quà adhibitâ quantitatem exactè non

respon-

respondere nōrunt, qui Latina Gracāq; primis libarum la-
bellis. Westphalos sanē panes non magni nominis commatise
esse vel illud vulgatum in Westphaliā jactum doceat: Ho-
spitium vile, Franck Brodt/ dünn Bier/ lange Weile/ sunt
in Wephaliā, qui non vult credere, lauff da. Apud Mesapi-
os in Iapygiā panes ingentes confecti, unde & festa nomine
Megalartia de panis magnitudine appellationem traxerunt.
Apud Solum Beothia prestantes magniq; panes fiebant, unde
& Cereris Megalarti & megalomazi statua erecta colebatur.
Cæli: Rhodigin. l. 9. A. L. c. 16. Vel ex qualitate panis divi-
sionem sortitur, ut à colore, albus vel ater dicitur, l. t. 29. Vnde
spongiosus, varius, mutidus, recens, verus, butyratus, escharites.
Vel sapore, unde acidus, amarus, dulcis, dulciarius, suavis, ju-
cundus, dicitur. Ad hunc placentæ referri queunt, quarum
quedam panis ob materie interdum modiq; paradisi similitudi-
nem plus analogia habent, Panesq; dulciarij dici possunt, qui
non ita communis usus, qualis panis aliàs est, ut estuaceus, si-
miliaq; & delicatius quid pane sunt, unde ab eo distinguuntur. l.
Reg. 14. v. 3. Interdum tamen & aliam à pane materiam ha-
bent, ut lac, lacticia, ova, caseum, mel, lactucas, herbas, radi-
ces, quæ inter panes improprios numerari debent. Verè dicti pa-
nes non sunt. Apud Veteres placenta lactucaria, vinaria, mel-
litæ, in usu, fabaciæ, lixæ ex fabis confecta, quarum mentis ap.
Athenæum l. 3. c. 17. Vbi & alterum generum Veteribus usi-
tatorum meminit, us phytæ, Cardamata, baraca, tolypæ, Achil-
lei, lili, cribani, hygææ, quæ inter sacra gustandi gratiā præberi
solita: amologæa, de quâ Hesiodus: Ma: aq; amolgea, defun-
ctæ lacq; capellæ, pastoralem & robustam placentiam intelli-
gens, quæ pastoribus vegetisq; hominib. competat. Plures spe-
cies, ut infusus, ametes, diaconia, amphiphontes, basynias, at-
rastas, & similes l. 14. c. 19. adducit. In Paro Hellepontii ob
panis

panis inopiam optimas placentas olim comedere licuisse, ut & Sa-
 mus placentas in delicijs fuisse addit c. l. Alexander ab Alex:
 l. 5. c. 21. aliarum meminit, quæ Veteribus in usu. Quales Ta-
 rentina, Crasfana, Sicula, Clustra, pluta, guttata, montiana,
 mustacea, spiræica, scaria. Fabaciarum Plin. l. 18. c. 12. memi-
 nit. Quin & præfco ritu fabacia suæ religionis Dijs in sacro
 est, prævalens pulmentari cibo, &c. Nobis hodiè inter pla-
 centas lagana, liba, scriblita, tortia, sestuacca, crocata, crepides,
 placenta tortiles, obelia, taganite, enchysi, similesq; sunt cognita.
 De placenta Demonax rogatus, an & Philosophus illis ve-
 ficeretur? Quid, respondis, an putas apes stultis tantum meli-
 ficare? Melle enim condiebantur placenta, saccariusu non-
 dum reperto. Erasim. 8. appoht. §. 46. in Demon. Alcibi-
 des Socrati placentiam aliquando misit. Eam irrisit Xantippe.
 Tu ergò, inquit Socrates, ne portionem quidem inde habebis.
 Athen. c. l. Pagi cujusdam ex Demetrio Sceptio ibidem me-
 minit, qui Placenta nominatus, stadijs 6. Thebis Phrygijs mon-
 ti Placo subjectus distet. Diogenes Cynicus cum auiditate ma-
 gna placentiam voraret, interrogatus quid ederet, panem, re-
 spondit, probè confectum. Indicans, sibi esse edepuata, quæ
 alijs sint iduopata, nec ullum se inter illa discrimen facere. Edipo-
 pata sunt alimenta, quibus necessario utimur, ut exhaustas vi-
 re reficiamus. iduopata sunt scitamenta, quibus appetitum
 irritamus. Frugi hominibus placenta ad oblectationem, panis
 ad nutritionem estur. Gulonibus & catillanibus volupe est, non
 alimentum, sed gula irritamentum ali. Hoc discrimen sublatum
 cupiebat, Diogenes. Bion non posse aliquem vulgò omnibus
 placere dicebat, nisi placenta aut vinum Thasium fieret. Hiero-
 nymus ad Marcellam, non esse suaves epulas ait, quæ non pla-
 centiam redoleant. De eo, quem cibus nullus juvat, Hic, dici so-
 let, ne placentiam quidem libenter edis. Apud Senecam de re
 gratis.

gratis
 53. Am
 Horati
 mulab
 faubon

53.
 nus, ibi
 dicitur.
 πλ
 rotunda
 re-soleb
 dymata
 φδ
 π
 quo, m
 di
 placent
 qui in
 gabat, f
 na, pop
 & ob
 venter
 visterib
 quales e
 tempor
 tur. Vi
 bus prim
 res paen
 tempus
 panum

gratisimâ proverbiale dictum est, melle & placentâ frui. Ep.
53. Amicos incolumes cogitare melle & placentâ frui est.
Horatius de Porcio quodam: Porcius infrâ Ridiculus totas si-
mul absorbere placentas. De placentis nonnulla porrò ap. Ca-
saubon. l. 3. anim. in Athenæ: c. 25. 27. 28. 29. videri possunt.

53. Vel ratione figuræ dividitur panis, unde collux, boleti-
nus, thronus, rotundus, ceres, ovalis, quadratus, panis popanus,
dicitur. Popanum describit Scholiastes Aristophanis πλακέντιον
ἢ πλατὺ καὶ λεπτόν καὶ περὶ Φεγῆς, placentulam latam, tennem,
rotundam, quam mulieres Cereris festum celebrantes Dea offer-
re solebant ob bona fata & fortunam. Quam idcirco inter ava-
θήματα recensuit Pollux l. i. Onom. c. i. Ab Atticis eam
Φθῶς dictam fuisse Favor. Camertes in Lexico annotavit.
πόπανον autem Vel ἀπόρῃ πέπτω vel πίπτω dictum putant, co-
quo, maturo, pinso: Vel à voce ποπο., dij, genij, quasi τὰ πάντα
διοπτεύοντες, omnia despicientes, quod Dys genijsg. sacra ista
placenta, illisg. in sacrificium offerantur: Vel à popâ aut popax,
qui in Veteri glossario immolator est, victimasg. ad aram alligabat,
feriebat, & secespue jugulabat. Alij popam & πλακέν
καὶ πόπνον molle & tenue instar placente, explicant, unde popi-
næ, popinones, & popani panes. Persius sat. 6. popam pro pingui
& obæso sumit: At illi tremat omento popa venter. Quasi
venter pinguis instar popæ, victimarij ministri, qui hostiarum
visceribus belle se farcire solebant: Vel pro guloso ventrig. dedito,
quales etiam sæpe numero istiusmodi homines erant. Ratione
temporis etiam panis dividitur, qui certis temporibus forma-
tur. Unde thargelos & thalyssus, qui post messem è novis frugi-
bus primus conficitur. Nonnulli sub carnisprivij tempus peculia-
res paens formantur, ut spira, orbiculi, & similia, quæ extra id
tempus vix in usu. Quibusdam sub paschatus tempus peculiares
panum formæ usitata, quas liba paschylia vocant. Quibusdam

unde in cantione Ecclesiastica canitur: Wir essen und leben
 woll in rechten Dierstaden. Alijs ingruentibus Calendis Ianuarijs panes exiguos pascere solenne, atq; ex illis omen futuri status per sequentem annum ineptè capessere. Newjahrsbuchen / Jahrbröcklein. In V. Testa: novi panes ex primo frumento cocti in primitias DEO in festo Pentecostes offerebantur. Leu. 23. v. 14. 16. 17. Confer s. l. §. 34. A modis adhibendi usurpandiq; etiam interdum panes diuisuntur. Ita apud veteres Panes gradiles erant, quos Turnebus dictos putat, quod in gradili templo genij publici viritum distribuerentur. l. 26. Advers. c. 34. Quod loco Amm. Marcellini ex l. 23. probatum dare cupit. Rectius Franc. Juretus notis ad l. i. Prudentij c. Symmachum dictos docet, quod populo curâ præfeti Urbis & annonæ publicæ e gradibus dividerentur, qui in unaquaq; regione Urbis Roma ad pistrina publica erant. Ita Prudentius l. i. c. Symm. Et quem panis alit gradibus dispensus ab altis. Et l. 2. Quæ regio gradibus vacuis ieiunia dira sustinet? aut qua laniculo mola nota quiescit? Similiter Cassiodorus l. 9. Var. lect. ep. 5. Hac igitur vota damnantes præsentis direximus partitores; ut siue in gradu, siue in alijs locis frumentorum condita potuerint invenire. In Jure Civili in antiquo Codice Theodosiano l. 14. titulus 17. est de annona civica & pane gradili. Vbi explicationem panis ex antiquo Codice suppeditat. Cuiacius ad l. 10. Cod. hodierni, tit. 26. de conditiis in publicis horreis, Et Prudentium, Cassiodorum, & antiquum Codicem Theodosianum allegat. Similiter panes civiles Veteribus erant, quos Constantinus Imper. Scholis dederat, universim, non singillatim. Postea à Theodosio, Arcadio, & Honorio singulorum meritis viritum assignari sunt iussi. Vnde & hereditariam transfusionem, & extraneam eorum distractionem concesserunt. l. 11. Cod. t. 24. de annona Civilibus. Ut pluribus disceptat.

Cuiacius

Cuiacius in h. l. Ita panes quosdam Palatinos dixerunt in iure, quos Constantinus M. populo erogari iussit, vel quod è palatio erogarentur, vel quod Palatinis praberentur, quod probabilius æstimat Cuiacius ad l. 11. Cod. tit. 24. l. 1. Vbi & alios militares fuisse addit, qui militibus praberentur: alios populares, qui populo. Etiam panem quendam spoleum apud Antiquos dictum ex Philetà tradit Athenæus l. 3. c. 16. quo soli consanguinei inter se vesci sine soliti, nec alienos in participationem eius admiserunt.

54. Ita variae divisiones panis ex accidentibus fuerunt. Ex partibus dividitur panis proprius in medullam & crustam. Medulla est interior & mollior panis pars, crustis ab utraque parte obducta, potiores vires in alimentando obtinens. A medio dicta, & ad analogiam medulla in ossibus nomen habens. De altrite ejus vi t. 25. aliquid tactum. Crusta est exterior & durior pars medullam ab utraque parte tegens, & minus laudabile alimentum suppeditans. Unde Salernitani: Ne comedas crustam, cholera quia gignit adustam. Retorrida enim nimisque exsiccata desiccatur, humiditates absorbet, & calorem acuis, unde acrimonia conciliatur, & sanguis adustus, ex quo consequenter morbus sine febre acutissimus & periculosissimus exsurgit, qui cholera Medica dicitur, commune stomachi & intestinorum vitium, in quo simul & dejectio & vomitus est, & præter hos inflatio, intestina torquentur, & bilis supra infraque erumpit, ut eum describit Corn. Celsus l. 4. c. 11. Non tamen crusta absolute semperque eum morbum producit: Sed si ex adustione nigra fuerit, vetus, mucescens, & nimia copia corpori ingeratur. Unde Nobiles, qui naturam biliosi sunt, eosque imitati Ecclesiarum proceres, qui sedentaria vita maxime vacant, indeque bilem facile colligunt, utramque crustam resecari sibi à pane curant, ac medullam è pane eligunt, qua celerius, melius, ac firmitus

in prafas alimentum, ac crufta. Qui tamen valetudinis firmioris funt. & ventriculum habent humidiores, ac extenuari cupiunt, cruftâ post ceteros cibos uti poffunt, nam praefumptos cibos deorfum subducit, & ventriculi orificium roborat, & velut concludere facit. Crufta duplex eft: Superior, ἀττάριος, Latine betta vel hefta dicitur. Quamvis propriè non ipfa crufta, fed pustula vi ignis in eâ protuberantes fic dicantur, quæ ἄπυλαι nonnulli vocant. Inferior speciale nomen, quo diftinctè appelletur, non habet: ἀπυλῆς tamen in illâ etiam protrufis, quas Græci φῆβας vocât, ἐκφῆβῃ dici queat. Peior eft superiore in edendo, ob fordes, cineres, carbones, quos interdum adhaerentes habet: Et majorem duritiem, in quam plerumq; concrevit. Hac etiam de divifione panis in partes, univerfim de Naturâ panis difceptata funt.



AVCTARIA.

AD t. 26. p. 38. f. 1. hoc adde. Confer & de usu Panis medicamentofo cum alijs junctis Kunrathum p. 2. medul. deftillat. Tract. 13. 14. 15. Vbi varios ufus Medicos Panis invenies.

Adt. 28. p. 41. f. 1. hoc addatur. Salem cum pane jejunijs temporibus comedere foliti funt Chriftiani majores noftri, ut apud Epiphanium l. 3. d. hærefib. videre eft. Montaniftæ hæretici panem folùm & fale, ac leguminibus vefcebantur, & aquam bibebant. Tertullian. l. d. jejunio. Subditi

Presby.

Presbyteri Iohannis per tempus quadragesimæ solo pane & aquâ pro cibo utuntur. Et Clerici eorum quidem: Cæterum vulgus leguminibus & fructibus tùm vivit, *Rauwolf. l. 3. Itin. c. 17.* Hoc iustius jeiunare vocetur, quâ Papistarum, omnis generis piscibus & generosissimo vino se implentiû.

Ad the. 31. pag. 49. f. 1. de pane lapidoso hoc addatur: Sic Illustris quidam vir de hodiernâ Philosophiâ: Panem lapidosum porrigit, qui dentes frangit, aculeatisq; nugis fatigat ingenia. Apud Comenium in *Prodrom Panosophiæ* p. 12.

Ad eandē p: hoc addatur: Panem pollutum comedere, *Ezech. 4. v. 13.* quidam panem ex diversis seminibus pistum explicant, qui abominabilis DEO, ut ager vario semine mistus, *Leu. 19. v. 19.* Sed quia de tali pane nil in sacris, rectius is pollut⁹ ob stercoreis humani foeditatem & foetorem dicitur, quo parari debebat. *v. 12. 15.* Stercus enim abominatio DEO erat, *Deut. 23. v. 13.* Indicat, præ fame eos in obsidione similes panes sordidos comesturos, quos aliàs abominatur homo. *Ibidem v. 19.* Triticum, hordeum, lentes, milium, fabas, & speltam sumere, ac ex illis panes formare jubetur. Eaq; omnia miscere & confundere, ut viles & necessarios tantùm panes, non voluptarios comedit, & indicio Iudæis sit, tanta egestate eos pressum iri, ut non delicias, sed panem etiam

jam vilissimum, & ex lentibus, viciâ, fabis, confectum desideraturi, ac comesturi sint, cujus sapor delicatus esse nequeat, Ita postea v. 12. subcineritium hordeaceum comedere jubetur, non in tlibano coctum, ut aliàs solet, sed sub cineribus tostum, statimq; devorandum. Sic c. 12, v. 18. 19. dicitur panis conturbationis, & aqua mœroris. *Panem angustiae dare, Esai. 30 v. 20.* Vel panem arctum, ut *Vulgatus* reddidit, est panis restrictus & modicus, qualis in angustia & oppressione pro necessitate, non abundantia aut voluptate, suppeditari solet, ut esuriem tantum impleat, non delitijs subveniat. *Tropice* per panem arctum, quidam intelligunt Evangelium, quod brevis doctrina longis legis præceptis succedens sit, & carnem mortificare, crucem ferre, seipsum abnegare, & pro Christo ardua pati doceat, Sicq; panis velut afflictionis sit. *Quidam* Christum, qui panis de cœlo descendens sit, & ad corp⁹ infantile, præsepe, & crucem se arctarit, ac cum labore & sudore inveniat. *Quidam* paupertatem, famem & penuriam, quâ panis copia arctatur, & necessariorum commoditas fati hincit.

Ad t. 39 p. 59. f. 1. hoc adde. In hac terrâ Prussiacâ panis & annonæ caritatem si quis desideret, Anno 1312. sub Carolo Beffart, Magno Prussiae Magistro, exemplum ejus insigne habet, vbi *modius fru-*

menti 18. marcis venit. bruta insolita, cadavera suspenforum, sepultorum, filiorum, in cibos rapta, & per triennium penuria duravit. Post triennium tanta frumentivilitas, ut lasta (60. modij,) tribus marcis emeretur. *Schützius l. 2 Chron. Prat. p. 57.* In sacris tria insignia & extraordinaria sactorum jejunia per 40. dies habemus. Moyses, *Exod. 34. v. 28. Deut. 9. v. 9. 18. Eliaz, 1. Reg. 19 v. 8.* Et Christi, *Matt. 4. v. 2. Luc. 4. v. 2.* Paulus in tempestate cum socijs per 14. dies se jejunasse & nihil comedisse dicit. *Act. 27. v. 33.* Per quot dies hominem sanum naturaliter jejunare posse non facile eveniet, cum ultra septimum aut nonum diem nemo ordinariè jejundet, & vivat. Vnde vel per hyperbolen id dictum videatur: quam à scripturâ alienam quidam censent: Vel de plenâ per cibos refectiione, quâ ager nil comedisse dicitur, cum ratione prioris victus perparum comedit. Ita ipsi nihil per modum justi prandij & statè, sed raptim & obiter comederint: Vel extraordinariè ob ingens periculum factum oportuit, quo affectus affectum expellere solet. Sic consternati memoriâ sui velut excidunt, eaq; agunt, quæ aliàs non agerent. *V. Tract. d. esse alicui s. 1. §. 46.*

Ad th. 3. pag. 69. s. 2. hoc adijce. Vox manna etiam interdum quamvis oblationem notat. Sic

V

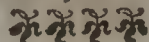
Barueb

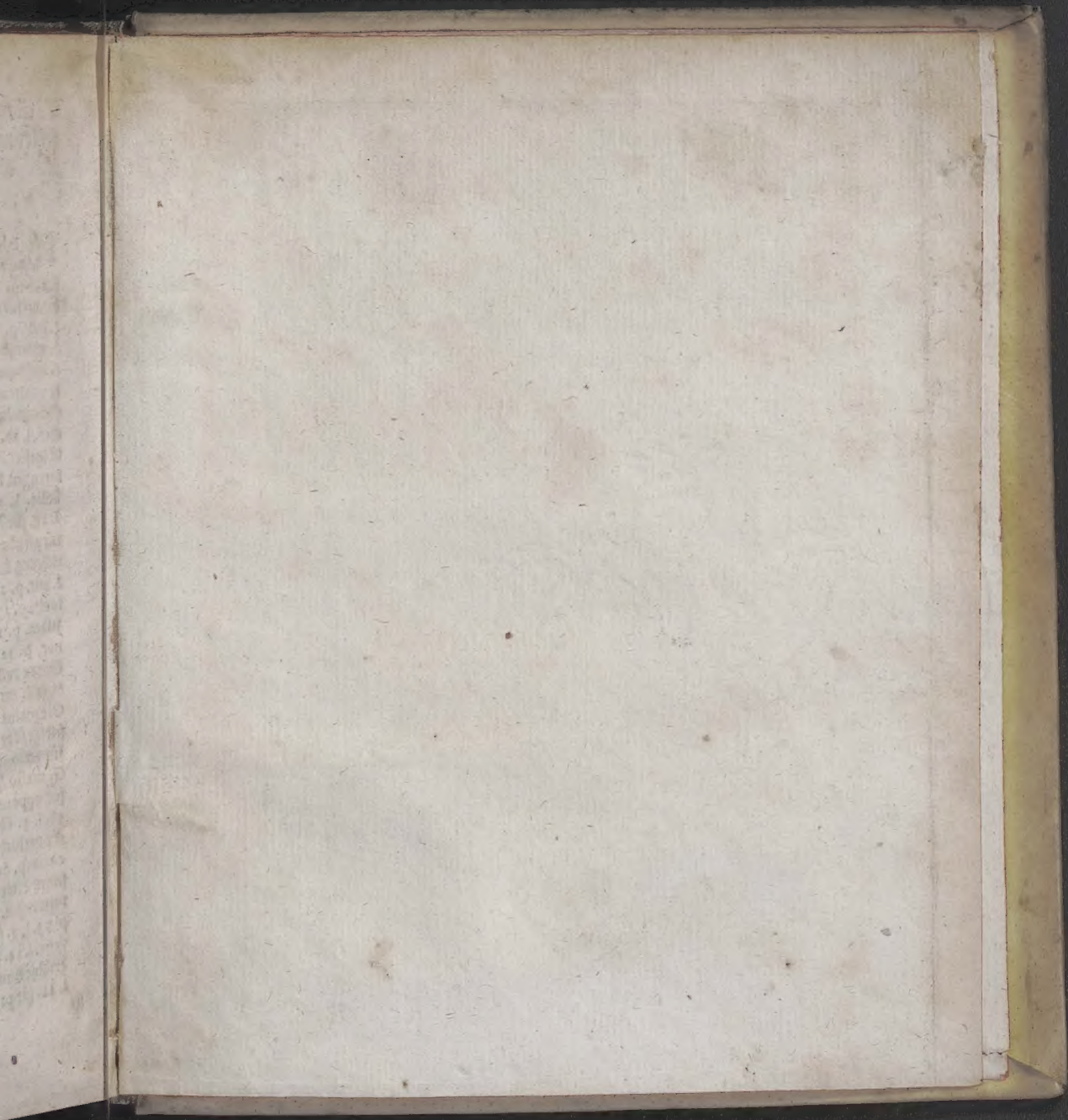
Baruch 1. v. 10. *Facite Manna, i. e. oblationem DEO.* Manna enim idem ac portio, ut *pag. 70.* dictum, quod & idem *Corn. à Lapide in Baruch c. 1.* concedit, etsi aliàs diversus in derivatione Vocis Manna sit, ut *c. 1. dictum*: Ac sic pro Mincha positum esse possit, quomodo LXX Manna & Manaa pro Mincha vertere solent, ut *Ierem. 17. v. 26. Dan. 2. v. 46.* Mincha a. oblatio propriè dicta est. Ex holocausto & thure oblationem DEO facere jubentur in Barucho.

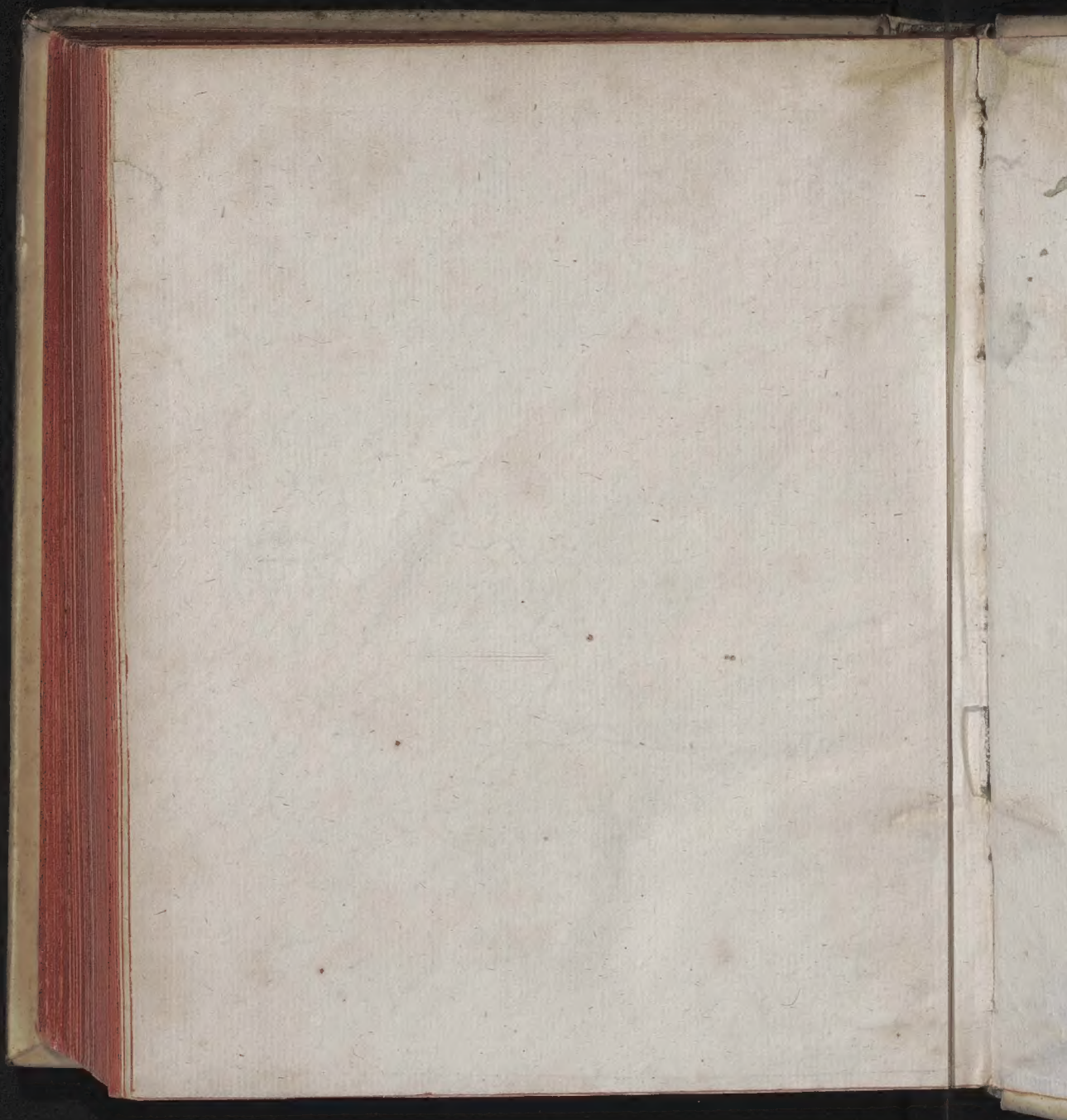
Ad 1. 38. f. 2. p. 119. Hoc adde Donatistæ Eucharistiam canibus dare voluerunt, & ipsi ab iisdem canibus discerpti sunt. Ex *Optato notat Bellarminus l. 4. d. Eccles. c. 14.*

Ad 1. 33. f. 2. p. 112. hoc adde. Cum de hostia Eucharistica ad definitionem nostram Panis applicanda potior hic difficultas sit, præter ibi dicta & hæc nota. 1. *Definiri Panem d. 1.* Inprimis maximè proprium, qualis usualis & usitator est, & in eo definitionis verba inprimis urgenda. In Cæteris sufficere, si suo modo eam participant. Sic in analogis definiendis facere solemus, ut ad potius analogatum intendamus. 2. *Sæpè in definitione generis esse, quod non ita rigidè in inferiorib: urgeri debeat.* Sic Ens ab inferiorib: abstractum primum intellectus cognoscibile essentia prædictum dices, quod in substantia & accidente cum prudentia quadam urgebis. Navis instrumentum Mechanicum ad navigandum necessarium est. De singulis tamen speciebus cum prudentia hoc intelliges, Cum alia longe magis possit esse necessaria, alia minus.

Idem de Pane sc. Plurà aliàs.







Biblioteka Jagiellońska



stdr0019288

